

FRITEUSES

Modèle no.: *688.005 - *688.055

Modèle 8 liter / 2x 8 liter

MODE D'EMPLOI

Prière de lire ces instructions, avant la mise en service de l'appareil et. conservez-les pour des besoins ultérieurs.

MISE EN GARDE!

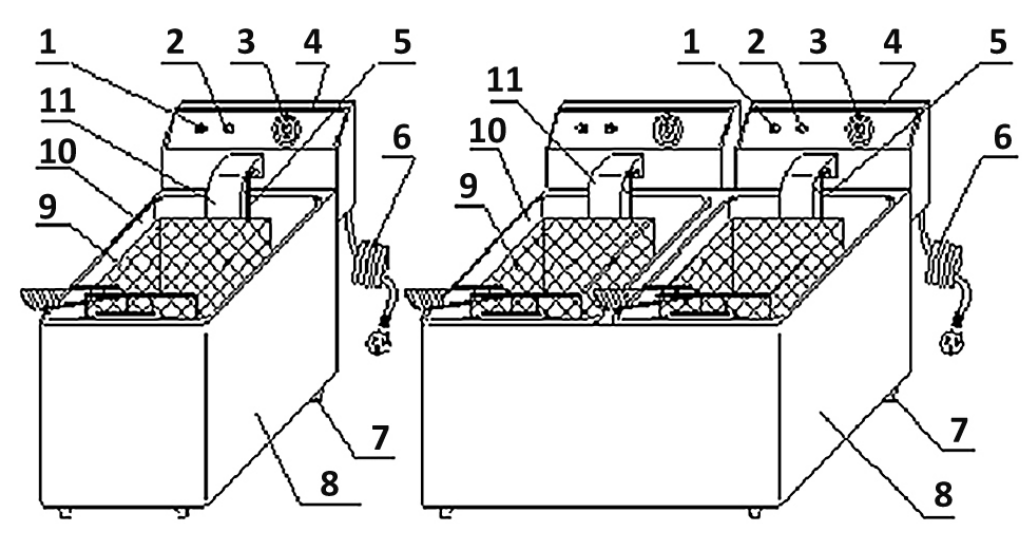
Chaque installation incorrecte, ajustement ou entretien peut provoquer des problèmes et accidents. Contactez fe fournisseur, s'il est nécessaire de faire des adaptations ou des interventions à l'intérieur de l'appareil; ces travaux doivent être entrepris par un spécialiste autorisé.

Ne placez pas de liquide inflammable, gaz ou autres objets proche de l'appareil, ceci pour votre propre sécurité.

La prise doit être mise à la terre.

Si le niveau d'huile descend en dessous de la marque minimale, le risque d'incendie consiste. La forme de cet appareil est nouveau et la fonction éprouvée. Les principaux caractéristiques extérieurs sont une structure raisonnable, manipulation aisée, une surveillance constante de la température, un chauffage rapide et est économique en huile et énergie. Vous pouvez chauffer, frire et tenir au chaud les aliments. L'appareil est l'aide idéal pour faire chauffer.

A. STRUCTURE



Série FR-1 cuve, fonction électrique — Série FR-2 cuves, fonction électrique

1 - Lampe de contrôle (tension)
2 - Lampe de chauffage
3 - Régleur de température
4 - Tableau de commande
5 - Corps de chauffe
6 - Câble de connexion
7 - Pieds caoutchouc
8 - Boîtier
9 - Corbeille à friture
10 - Support pour corps de chauffe
11 - Cuve à huile

FONCTIONNEMENT

A Les friteuses de la série FR existent en deux versions: une avec 1 cuve, l'autre avec 2 cuves. Avec la friteuse à deux cuves, deux produits différents peuvent être frits indépendamment.

B Avec le régleur de température, la température de friture est ajustable. Les lampes de contrôle pour le chauffage et la tension indiquent la situation actuelle de chauffage.

C Si la température de l'huile dépasse la limite de la température maximale, ta protection contre le surchauffage déconnecte automatiquement l'appareil; le chauffage est reconnectable manuellement.

D Quand le tableau de commande électrique est déplacé, un micro-interrupteur disjoncte l'appareil comme sécurité pour que le corps de chauffe ne grille pas fonctionnant à sec.

E Les poignées des corbeiiles de friture sont rétractab!es et rabatiables.
La cuve à une marque pour le niveau d'huile. La cuve est amovible pour des travaux de préparation, le nettoyage et le stockage.

F Le corps de chauffe est protégé et est amovible de la cuve avec le tableau de commande. Ceci est pratique pour le nettoyage du corps de chauffe et de la cuve.

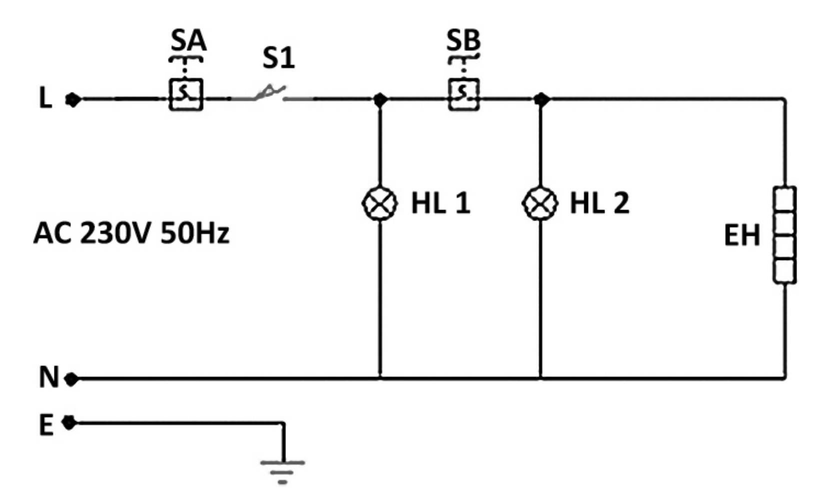
B. TECHNISCHE DATEN

Appareil	**1 cuve**	**Appareil**	**2 cuves**
Modèle	FR-8	Modèle	FR8+8
Tension nominale	230 V (16A) 50/60 Hz	Tension nominale	2x230 V (16A) 50/60 Hz
Puissance	3250 W	Puissance	2x3250 W
Nombre de cuve(s)	1	Nombre de cuve(s)	2
Dimension de la cuve	240x300x200 mm	Dimension de la cuve	2x240x300x200 mm
Capacité	8 litres	Capacité	2x8 litres
Dimension de la corbeille	185x240x140 mm	Dimension de la corbeille	2x185x240x140 mm
Thermostat de sécurité	230°C	Thermostat de sécurité	230°C
Température idéale de chauffage	150°C	Température idéale de chauffage	150°C
Dimensions boîtier	290x430x340 mm	Dimensions boîtier	550x430x340 mm
Longueur des poignées	240 mm	Longueur des poignées	240 mm
Poids net	6,0 kg	Poids net	11,8 kg
Quantité de friture recommandée	1,5 kg	Quantité de friture recommandée	2x1,5 kg

REMARQUE:

**** LE VOLUME DES ALIMENTS DOIT ÊTRE EN DESSOUS DU NIVEAU D'HUILE.***
**** QUAND LES ALIMENTS SONT TROP HUMIDES, IIS DOIVENT ÊTRE AUPARAVANT SÉCHÉS.***
**** LE VOLUME DE FRITURE EST RECHARGEABLE JUSQU'AU NIVEAU NORMALE DE FRITURE.***
**** UN SUR REMPLISSAGE ET DE TROP GRANDS MORCEAUX PEUVENT FAIRE ÉCUMER L'HUILE.***

C. DIAGRAMME DES CONNEXIONS



S1 - Micro-interrupteur
EH - Corps de chauffe
HL2 - Lampe de chauffage
SB - Régulateur de température
SA - Limiteur de température
HL1 - Lampe de contrôle (tension)
E - Mise à terre

Remarque: Les circuits de la série FR avec une et deux cuves sont différents. La différence est que l'appareil avec 2 cuves a deux tableaux de commande et deux régleurs de températures séparés.

D. INSTALLATION

1. Toutes les prises électriques et/ou installations électriques doivent être installées à hauteur minimum, selon prescription ou avoir une protection contre les éclaboussures d'eau.
2. Les directives pour la protection d'incendie s'appliquent à la construction et à l'exploitation d'installations thermiques selon AEAI (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie) doivent être respectées.
3. Dans des zones humides, i lest obligatoire que les appareils soient branchés à un disjoncteur de protection à courant de défaut (selon la loi „protection FI" rentrée en vigueur depuis 1986).
4. La tension du réseau doit correspondre à celle de l'appareil.
5. La mise à terre est placée à l'arrière de l'appareil. Raccordez la mise à terre, selon les prescriptions usuelles avec un câble de cuivre de minimum 2 mm^2.
6. Avant la mise en service assurez-vous que la tension est normale et la connexion électrique est assurée.

E. INDICATIONS

- L'installation et le service d'entretien des pièces électriques est à faire par un spécialiste.
- Si le câble de connexion est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou le lieu de service d'entretien ou un professionnel formé pour que l'utilisateur soit protégé des dangers. (câble spécial anti-huile H07RN-F).
- Cet appareil à utiliser par un personnel professionnel instruit.
- N'essayez pas de modifier! Ceci provoquerait un accident.
- De hautes températures produisent des brûlures. Pendant l'utilisation et après le travail accompli, à cause de la haute température, ne pas toucher la cuve ni le corps de chauffe.
- N'utilisez jamais une connexion avec une autre tension nominale. N'utilisez pas l'interrupteur principal, tant que celui-ci n'est pas connecter à l'interrupteur de sécurité.
- En temps d'orage avec éclairs, l'appareil doit être déconnecté à l'aide de l'interrupteur principal pour éviter un coup de foudre dans l'appareil.
- Après l'utilisation l'appareil doit être déconnecté à l'aide de l'interrupteur principal.

ATTENTION!

- En utilisant l'appareil, mains, fiche et prise doivent être secs.
- Contrôlez le niveau d'huile et assurez vous que le niveau d'huile n'est pas inférieur au minimum. Ne provoquez pas un risque d'incendie.
- N'employez pas une vieille huile pour la friture; celle-ci serait la cause d'une ébullition.
- La friture d'aliments humide et de les ajouter peut provoquer des accidents.
- Bien laisser égoutter la friture, pour éviter que l'huile à frire dégouline sur le sol. Si, malgré cela des gouttes de graisse sont tombées, nettoyez immédiatement le sol souillé.

CONSEILS:

- Toutes les huiles et graisses représentent un risque important d'incendie. Il est donc recommandé d'utiliser uniquement des huiles à frire et des graisses fraîches qui résistent à la chaleur et qui sont des huiles et des graisses professionnelles, comme les huiles et graisses comestibles (par exemple, l'huile d'arachides, des huiles raffinées, telles que l'huile de tournesol, l'huile de colza, les huiles précieuses ou des graisses à frire, telles que la graisse de tournesol, la graisse d'arachides, la graisse de palme et la graisse de noix de coco). N'ajoutez en aucun cas du beurre ou de la margarine. Eviter les graisses animales.
- L'appareil n'est pas adapté pour faire fondre les graisses solides.
- Séchez les pommes-de-terres coupées avant de les mettre dans la friteuse, car l'eau fait mousser l'huile chaude et risque de la faire déborder. Une trop grosse quantité de pommes-frites ou autres fritures créent également beaucoup de mousse - risque de débordement.
- Ne mélangez jamais l'huile usée avec de l'huile fraiche, car l'oxygène gâte non seulement le reste de l'huile, mais également l'huile fraichement ajoutée. Dès qu'une détérioration de l'huile se présente, la totalité du contenu du bac doit être remplacée.
- Pour une bonne cuisson des gros morceaux de fritures et sans que l'extérieur soit trop cuit ou même brûlé, il convient de les frire à des températures inférieures (140-160°C), et selon l'aliment que vous faites frire, l'huile devient vite foncée, entre autres les oignons, de la viande, etc.
- Ne jamais assaisonner la friture (avec sel ou autres épices) au-dessus du bac à huile.
- Dégelez les aliments congelés, laissez écouler l'eau et séchez-les. Ainsi la graisse s'use moins rapidement, la température de l'huile baisse moins, ce qui empêche une consommation excessive de graisse. Ne pas superposer les aliments frits après décongélation.
- Avant la première friture, nous recommandons de préchauffer l'huile à environ 140-160°C, de sorte qu'elle soit uniformément chauffée à la température désirée. Si la température est fixée directement à la température maximale, il est possible que le thermostat de sécurité se mette en marche. Dans ce cas, il faut appuyer sur le bouton rouge de la boîte de commutation.
- Pour pouvoir servir une friture croustillante et peu grasse, il faut secouer l'huile vigoureusement après l'avoir retirée et l'égoutter sur du papier de cuisine, car la graisse se fige lorsqu'elle se refroidit sur la friture. La question: combien faut-il de temps à un aliment pour frire dans de l'huile, de sorte que la consommation de graisse devienne nocive, ne se pose donc pas, mais plutôt celle de la formation d'acrylamide cancérigène. Donc, plus le temps de friture est court - mieux c'est!
- L'huile ou la graisse doivent en aucun cas fumer. La température de l'huile est atteinte lorsqu'un morceau de pain flotte sur les bulles pétillantes de la graisse chaude.
- En mettant de petites quantités dans la friteuse, la friture devient plus croustillante.
- L'huile de friture reste plus longtemps utilisable si on la filtre après chaque utilisation.
- Couvrez la friteuse avec un couvercle, encore dans l'état chaud. L'oxygène est l'ennemi N°1 pour l'huile de friture et la principale cause de la dégradation de l'huile. Ne gardez pas inutilement la friteuse chaude, car la qualité de l'huile se détériore ainsi très rapidement.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée couvrez la cuve avec le couvercle, de sorte qu'elle reste protégée contre la poussière, l'air, etc.
- Lutte contre l'incendie: Ne pas utiliser d'eau. Se munir de couvertures anti-feu. Instruisez votre personnel sur l'utilisation des extincteurs à main.

F. UTILISATION

1. Assurez-vous que la prise est installée selon les prescriptions et que la tension est conforme à celle de l'appareil.
2. Une marque dans la cuve indique le niveau maximum de remplissage d'huile qui de doit pas être dépassé. «MAX» veut dire niveau d'huile maximal et «MIN» niveau minimal; si nécessaire la capacité peut être adaptée.

3.1 Mettre la fiche du câble de connexion à la prise avec mise à terre (16A). La lampe de contrôle (tension) s'allume verte. Ce qui veut dire que l'appareil est oonnecté avec le réseau.
3.2 Tournez le régulateur de température à la température désirée, au maximum jusqu'au point rouge. La lampe de chauffage jaune s'allume et la lampe verte s'éteint. Contrôlez que le corps de chauffe fonctionne et que la température de l'huile dans la cuve est correcte.
4.1 Si la température ajustée est dépassée, le thermostat de sécurité automatiquement déconnecte l'appareil.
4.2 Si la température de l'huile décline, l'appareil s'enclenche automatiquement.
La lampe de chauffage jaune s'allume et la lampe de contrôle (tension) s'éteint.
La température du corps de chauffe remonte.
4.3 La température augmente aussi longtemps jusqu'à ce que la température désirée soit à nouveau atteinte.

5. La cuve est amovible pour le nettoyage ou le stockage. En replaçant la cuve dans l'appareil. assurez-vous qu' aucune goutte d'eau réside dans la cuve, celle-ci pouvant occasionner des giclées d'huile lors du chauffage.

6.1 La corbeille de friture avec poignée et profil de suspension se prête pour la friture de petits morceaux d'aliments.
6.2 Pour le fonctionnement, le cuve doit toujours être installée.
Une fois ta friture terminée, la corbeille est à enlever de la cuve pour pouvoir filtrer l'huile.
Il est aussi possible de frire des morceaux plusgrands.

7. Après avoir terminé de frire, le régulateur de température est à tourner graduellement en arrière et par sécurité l'appareil est à enlever du réseau.

8.1 Prière de recycler l'huile utilisée, seulement après refroidissement.
8.2 D'abord déconnectez l'appareil. Puis videz le reste d'huile de la cuve.
Auparavant, enlevez le tableau de commande avec le corps de chauffe.
Entièrement, videz l'huile de la cuve et ensuite la nettoyer.

9. La cuve doit être propre et sèche. Éliminez tous résidus d'huile et nettoyez corps de chauffe et cuve minutieusement.
10. La plaque perforée dans la cuve protège le corps de chauffe. Placez-la toujours pour frire.

11.1 La température de surchauffe est limitée par un thermostat de sécurité à 230°C.
Une fois la température de 170°C est atteinte, le chauffage reprend.
11.2 Le bouton du thermostat de sécurité doit être appuyé pour remettre le chauffage en marche, s'il est déconnecté par surchauffe. Après avoir appuyé, l'appareil reprend le chauffage.

12. Le tableau de commande est équipé d'un micro-interrupteur lequel déconnecte l'appareil quand celui-ci est enlevé de l'appareil.
13. Employez de l'huile végétale fraîche, qui ne mousse pas. N'employez jamais d'huile déjà utilisée et vielle, car ceci réduit le point de friture et l'huile devient brune.

G. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, l'appareil doit être déconnecté (thermostat et interrupteur principal) afin d'éviter des accidents.
2. Pour nettoyer le tableau de commande, la surface de l'appareil et le câble de connexion, ne jamais utiliser des chiffons rêches ou des produits de nettoyage abrasifs.
3. N'utilisez jamais des objets durs ou pointus pour nettoyer les surfaces et le bac à huile de l'appareil.
4. Ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau usée. Ne jamais plonger la partie électrique dans l'eau, car l'eau, en contact avec la partie électrique, peut provoquer un choc électrique ou des coupures de courant.
5. Le bac à huile doit être sec et propre. Enlevez toutes les traces d'huile et nettoyez à fond les corps de chauffe et le bac à huile.
6. Important: contrôlez périodiquement le thermostat de sécurité.
7. Gardez l'appareil dans une pièce bien aérée, exempte d'humidité corrosive, à travers laquelle la rouille peut se former.
Nettoyez à nouveau l'appareil après une longue période de non-utilisation.

H. L'ÉLIMINATION DE PANNES

Pannes:	Origines:	Solutions:
1. L'appareil est connecté la lampe de contrôle (tension) ne s'allume pas.	1. La fiche n'est pas correctement connecté. 2. Les contacts du micro-interrupteur manquent.	1. Connectez correctement la fiche à la prise de courant. 2. Ajustez la distance du micro-interrupteur.
2. La lampe de chauffage ne brûle pas et le corps de chauffe ne fonctionne pas.	1. La liaison électrique avec le corps de chauffe est desserée.	1. Raccordez la connexion électrique avec le corps de chauffe (fixation à vis). 2. Echangez le corps de chauffe.
3. La lampe de contrôle (tension) s'allume, mais le corps de chauffe ne chauffe pas.	1. Le thermostat est défectueux ou brûlé.	1. Remplacez le thermostat.
4. Le contrôle de température fonctionne normalement, la lampe de contrôle ne brûle pas.	1. La lampe de contrôle est défectueuse ou brûlée.	1. Remplacez la lampe de contrôle.
5. Le corps de chauffe ne fonctionne pas.	1. Le thermostat de sécurité est engagé.	1. Appuyez manuellement le bouton du thermostat de sécurité.
6. Le température n'est pas surveillée.	1. Le thermostat de sécurité ne fonctionne pas.	1. Remplacez le thermostat de sécurité.

Ces pannes possibles sont à titre informatif. En cas d'autres pannes, cessez d'employer l'appareil. Un technicien d'entretien est à consulter pour réparation.

I. CHECK JOURNALIER.

Assurez-vous lors de la mise en marche que l'appareil fonctionne impeccable.

Avant l'utilisation: Que rappareil n'est pas incliné?
Que le câble n'est pas vieux, plié ou endommagé?
Que le tableau de commande n'est pas endommagé?

Après l'utilisation: Si l'appareil sente mauvais ?
Que les plaques supérieure et inférieure chauffent simultanément ?
Que l'appareil est hors-fonction en le soulevant ?

ATTENTION:

- L'appareil doit être vérifié chaque jours.
  Le check habituel aide à éviter des accidents.
- La température de l'environnement ne doit pas dépasser 100°C.
- N'utilisez pas l'appareil lors de problèmes avec les éléments électriques.
  Appelez le tecnicien en service, pour vérification de l'appareil et la réparation le plus tôt possible.

J. TRANSPORT ET CONSERVATION

- Lors d'un transport l'appareil doit être traité prudemment et protégé des secousses.
- L'appareil emballé ne doit être gardé à l'extérieur.
- Il doit être utilisé seulement dans un lieu ventilé, libre d'humidité corros. Il ne doit jamais être posé à l'envers. Si la friteuse est utilisé à l'extérieur, protégé de la pluie.

K. DÉMOLITION

(applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systeme de collecte selective)

Respectez l'ordonnance SR 814.620/art. 3+4 sur la restitution, la reprise et l'élimination des appareils électriques et électroniques (OREA) et la Directive 2012/19 UE (EN 50419) relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Pour que l'abus et les dangers joints par ce moyen soient exclus, veuillez rendre votre ancien appareil inutisable avant le démolition. En cas de démantèlement et/ou démolition de l'appareil, les détails qui le composent ne présentent aucun degré de danger qui pourrait exiger des précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage de matériaux, il faut séparer de l'appareil toutes les parties qui composent l'installation électrique et les composants thermoplastiques. Bien que votre appareil ne soit pas constitué de composants dangereux pour la santé humaine; sa destruction nécessite une méthode qui lui soit appropriée pour ne pas nuire à notre environnement. Par conséquent, le symbole suivant, et présent sur la plaque de firme, vous indique qu'il ne peut être assimilé aux ordures ménagères et doit suivre une voie sélective spécifique. Votre revendeur, ou bien nous même fabricant de cet appareil, pouvons nous charger de cette opération.

